

# QUINTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA

## TINTO 2019



DOC DOURO



14,0  
%vol

16°C - 18°C



Touriga Nacional,  
Touriga Franca,  
Tinta Roriz



Xísto e Granítico



12 meses em barricas novas de  
carvalho francês (75%) e carvalho  
russo (25%).



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 8,14 kg  
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m  
Volume: 0,013 m3



Francisco Antunes

### PERFIL

Em 2019, a vindima foi geralmente de muito boa qualidade na região do Douro. A chuva antes da Primavera e no princípio do verão, garantiu os níveis de água suficientes para uma maturação perfeita das uvas na Quinta dos Quatro Ventos. No entanto, alguma precipitação em meados de Setembro conduziu a atrasos na maturação na fase final da vindima.

As uvas da Quinta dos Quatro Ventos são vindimadas à mão. São submetidas a uma maceração pré fermentativa a frio (8° C) durante cinco dias, fermentação alcoólica durante 8 a 10 dias (30 ° C) e uma maceração final durante quatro dias.

### NOTAS DE PROVA

O Quinta dos Quatro Ventos 2019 apresenta uma cor granada muito concentrada. No nariz, tem um aroma bem presente a frutos maduros com notas tostadas da madeira onde estagiou. Na boca é encorpado mas elegante com taninos presentes muito harmoniosos.

No paladar é suave, bem estruturado, muito persistente, ressaltando a harmonia entre os sabores.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,5

PH: 3,52

SO<sub>2</sub>: 78

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, assados.

### HISTÓRIA

Com uma área total de cerca de 150 hectares, esta quinta centenária está situada no Douro Superior, nos limites das freguesias de Seixas e Numão, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Dispõe de um total de 45 hectares de vinha/patamar e vinha ao alto de plantação recente. Aí se produz o Quinta dos Quatro Ventos.

Revisto em 27/06/2022



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,  
Vila Nogueira de Azeitão  
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt